

春を感じる「シマエナガ」×「ひな祭り」スイーツ 雛人形に見立てた可愛いケーキで笑顔あふれるひな祭りを 3月からは雪解けや桜をイメージした新作ケーキも販売

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）は2024年3月1日（金）から3月3日（日）の3日間、ひな祭り限定の特別ケーキ「雛えなが」を販売いたします。予約は2024年2月9日（金）10時より、30セット限定で承ります。

▶シマエナガをモチーフにした人気商品をひな祭り仕様に展開

お子様の健やかな成長を祝う「ひな祭り」に、ご家族で楽しく思い出に残るひとときを過ごしていただきたいという思いから、ひな祭り限定の特別なケーキ「雛えなが」をご用意いたしました。

当ホテルでは日頃より「シマエナガ」をモチーフにしたチーズケーキ・ロールケーキを販売しており、その愛くるしい見た目と素材にこだわった繊細な味わいで大変好評をいただいております。特にクリスマスに販売する「シマエナガのブッシュ・ド・ノエル」は毎年予約開始と同時に完売するほど多くのシマエナガファンにご注目いただいております。今回はそんな人気商品を雛人形に見立て、春らしく華やかで可愛いケーキへと展開させました。

ひな祭りのお祝いの席が笑顔であふれるようパティシエが願い込めて作ったケーキをお楽しみください。



▲ひな祭り限定ケーキ「雛えなが」

●ひな祭り限定ケーキ「雛えなが」

料金：6,480円（税込）※限定30セット

セット内容：お雛様ケーキ、お内裏様ケーキ、三人官女のロールケーキ、五人囃子のプチケーキ 各1台

販売期間：2024年3月1日（金）～3月3日（日）

販売場所：京王プラザホテル札幌 1F ペストリーブティック〈ポピンズ〉

予約期間：2024年2月9日（金）10:00～

予約方法：京王プラザホテル札幌 公式サイトにてWeb予約を承ります

お問い合わせ：011-271-3203（レストラン予約 9:00～19:00）

▶3月からは雪解けや桜をイメージしたケーキを販売

2024年3月1日（金）からは、雪解けや桜をイメージした4種類の新作ケーキが登場します。桜ペーストやピスタチオを使用した色鮮やかなケーキで、北海道では一足早い春の訪れをお届けいたします。

ケーキの詳細は次のページをご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画・戦略担当 永原、高橋、對馬 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp>



詳しくはこちら
（ホテルHP）

●桜のテリーヌ（写真手前）

春だけ楽しめる、桜の香りが口いっぱい広がる一品。口溶けの良い2色のテリーヌは桜ペーストとクリームチーズ、桜の葉・バター・ホワイトチョコレートを組み合わせ、つぶあんを挟むことで和と洋がうまく調和しています。

販売期間：2024年3月1日（金）～5月31日（金）

料金：648円（税込）

●ピスタージュジョワ（写真右側）

雪が解けやっと迎える春の緑をイメージ。ピスタチオのガトーの中には、北海道産マスカルポーネのクリームとフランボワーズとグリオットのジュレ。ピスタチオの香ばしさとフランボワーズの酸味をお楽しみください。

販売期間：2024年3月1日（金）～5月31日（金）

料金：648円（税込）

●タルト・オ・フリュイ（写真左側）

色とりどりのフルーツをたっぷり乗せた王道のフルーツタルト。アーモンド生地にガナッシュ、カスタードクリームを合わせたシンプルなタルトに、フルーツの爽やかな酸味が相性抜群です。

販売期間：2024年3月1日（金）～4月30日（火）

料金：648円（税込）

●PUR ～ピュール～（写真奥）

オレンジの果肉入りブリュレとガナッシュをトンカ豆が香るミルクムースで包みました。オレンジの酸味とほろ苦さをガナッシュの濃厚な甘さが引き立てる、大人な味わいを楽しめる一品です。

販売期間：2024年3月1日（金）～3月31日（日）

料金：616円（税込）

販売場所：京王プラザホテル札幌 1F ペストリーブティック〈ポピンズ〉
お問い合わせ：011-271-3203（レストラン予約 9:00～19:00）



▲3月から販売の新作ケーキ

